

NUEVO

REF. 131383

Tiernecito 51% Centeno DyL 45g

El Tiernecito 51% Centeno amplía la gama con una propuesta de sabor más intenso, manteniendo la esencia de la familia Tiernecito: panes muy blandos, tiernos y esponjosos.

Elaborado con un 51% de centeno, presenta un color más oscuro tanto en el interior como en el exterior, una miga suave y aireada y una corteza muy fina que facilita el consumo. Su sabor es más profundo, con un ligero perfil ácido característico del centeno, ofreciendo una experiencia más marcada sin perder su textura ligera.

Con formato individual y preparación “descongelar y listo”, es una opción práctica que permite ampliar la oferta de panecillos con más carácter, ideal para hornos, supermercados, restauración, catering y eventos, respondiendo a la tendencia de consumo de panes con mayor valor nutricional y variedad sin aumentar la complejidad operativa.



45 g	8 cm	120 ud	24 cajas	120 min



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · DESCONGELAR Y LISTO · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·